



CABERNET SAUVIGNON AVENTURA 2015, CALITERRA

Aventura-serien er druetyperiske vine med et enkelt, rent og frisk udtryk. Lavet overvejende på Cabernet Sauvignon og gæret på ståltanke. Ca. 1/3 af vinen er lagret 6 måneder på let brugte fade.

Ren og koncentreret duft af solbær og hindbær med let urtede noter. Præcis frugtighed i smagen med en god friskhed og et fint tanninbid.

Super allround vin, der klarer de fleste kødretter, men også kan drikkes alene. Velegnet til grillet/stegt kød - fx barbecue-marinerede spareribs.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2021

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Gris Løbende vildt Oksekød